GAGGENAU

取扱説明書

バーベキューグリル

# VR 230 434

# 目次


| | |
|---|---|
| **安全上のご注意** | 4 |
| 安全上のご注意 | 4 |
| 警告 | 5 |
| 注意 | 6 |
| **ご使用の前に** | 7 |
| ご使用の前に | 7 |
| 使用上のご注意 | 7 |
| 機器が故障した場合 | 7 |
| **各部の名称** | 8 |
| **使用方法** | 9 |
| ご使用になる前に | 9 |
| スイッチの入れ方 | 9 |
| 焼き方のコツ | 9 |
| スイッチの切り方 | 9 |
| ロースターについて | 9 |
| **安全機能** | 9 |
| **調理のコツとヒント** | 10 |
| **知ってて便利なヒント** | 11 |
| **お手入れとお掃除** | 12 |
| 機器のお手入れ | 12 |
| クリーナーについてのご注意 | 12 |
| **アフターサービスについて** | 13 |
| **梱包材と使用済み機器の廃棄処分** | 13 |

## 安全上のご注意

● ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● 絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

| | |
|---|---|
| ⚠ | **警 告**<br>この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。 |
| ⚠ | **注 意**<br>この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性、および物的損害が想定される内容を示しています。 |

**絵表示の例**

△ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

- 「安全上のご注意」を守らなかったことによって生じた損傷や故障は、保証対象外となります。
- 本機器は日本国内での使用を前提として販売しております。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
- 本機器を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

| ⚠ 警 告 | |
|---|---|
| | ●修理技術者以外は、 絶対に分解したり修理したりしないでください。<br>発火したり、 異常動作をしてけがをする恐れがあります。 |
| | ●定格以上のコンセントを専用回路でご使用ください。<br><br>●使用後はスイッチが切れていることを必ず確認してください。<br>火災の恐れがあります。<br><br>●アースを確実に取り付けてください。<br>故障や漏電の時に感電する恐れがあります。<br>アースの取り付けは電気工事店、 もしくは販売店にご相談ください。 |
| | ●水をつけたり、 水をかけたりしないでください。<br>ショート、 感電の恐れがあります。 |
| | ●使用後しばらくは各部に触れないでください。<br>高温のためやけどをする恐れがあります。 |
| | ●子供だけで使用したり、 幼児が手を触れたりしないようにご注意ください。<br>やけど、 感電、 けがをする恐れがあります。<br><br>●調理中はその場を離れないでください。<br>火災の恐れがあります。<br><br>●ヒーターの上に物を置かないでください。<br>火災の恐れがあります。<br><br>●カーテンなど可燃物の近くで使用しないでください。<br>火災の恐れがあります。 |

## ⚠ 注 意

● 電源を抜くときは、電源コードを引っ張らないで下さい。必ず先端の電源プラグを持って引き抜いて下さい。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

● 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しないでください。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしないでください。
重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。

●単相200V以外で使用しないでください。
火災、感電の原因になります。

●電源プラグに金属のピンやごみを付着させないでください。
感電、ショート、発火の恐れがあります。

●不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
本製品はキッチンに必ず組み込んでご使用ください。火災の原因になります。

●業務用として使用しないでください。
本製品は家庭用です。業務用としては絶対にお使いにならないでください。
業務用でお使いになると、著しく寿命が縮まります。

## ご使用の前に

設置や電気工事は必ず資格のある技術者にご依頼ください。お客様が修理を行ったり、誤ったお手入れ方法、使用方法により不具合が生じた場合は、保証期間中であっても有償修理になります。

この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書を最後までお読みください。
取扱説明書は後日確認できるように保管しておいてください。

## 使用上のご注意

この機器は一般家庭内で調理用としてのみご使用できます。業務用や船舶内でご使用の場合は製品保証をいたしておりません。

この機器を調理以外の目的で使用しないでください。
この製品を部屋の暖房を目的として使用しないでください。

調理中の油から火が出る可能性がありますので、調理中は必ず機器から離れないでください。

**ご注意：**
調理中はお子様を機器に近づけないようご注意ください。

**ご注意：**
完全に冷めるまでトップカバーをおろさないないでください。
また、トップカバーをおろしたまま作動させないでください。
本製品およびカバーが破損する恐れがあります。
トップカバーの上に物を置いたり、上に置いたものを温めるためにトップカバーを使用しないでください。

使用後は必ず電源を切ってください。

## 機器が故障した場合

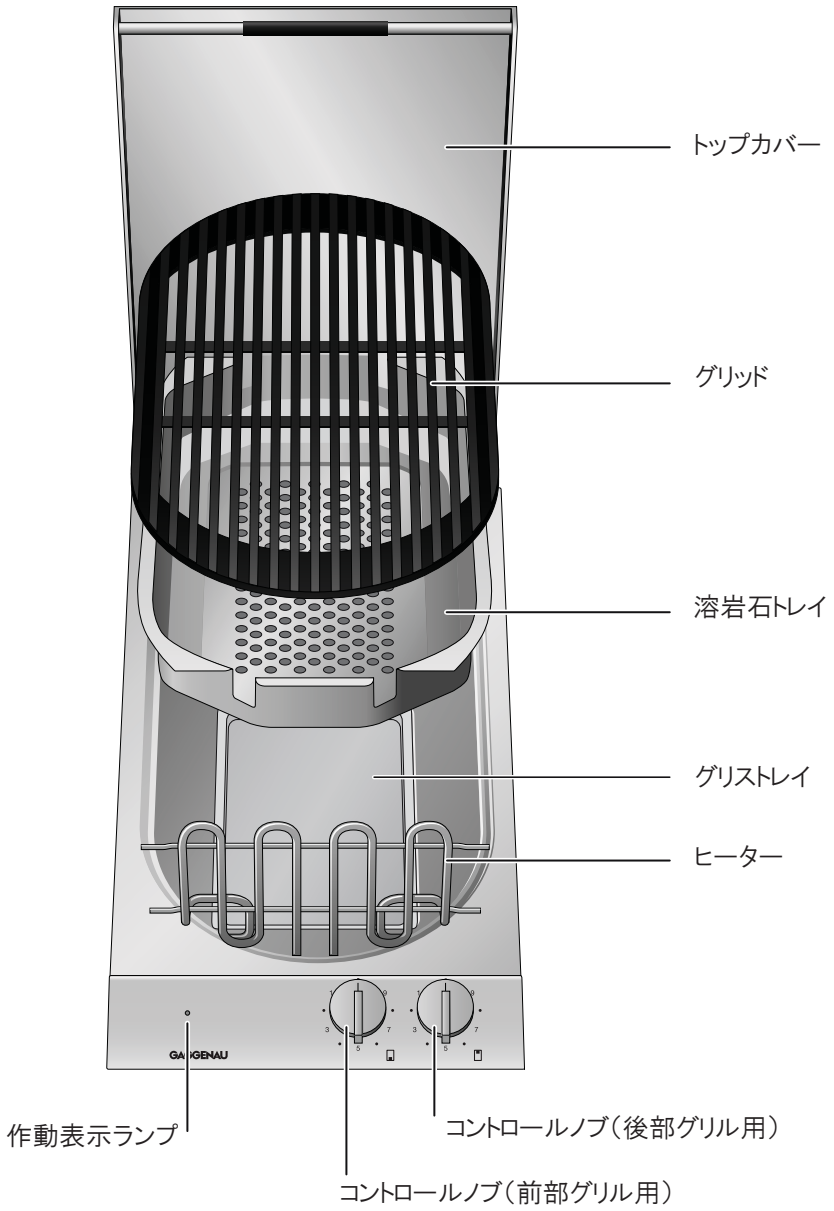
故障した場合は電源プラグをコンセントから抜いて、アフターサービスを依頼してください。誤った修理を行うと大変危険ですので、修理は必ず経験のあるアフターサービスの技術者にご依頼ください。

メンテナンスの際には必ずアフターサービスの技術者の指示に従ってください。

アフターサービスの際にはシリアル番号が必要です。
シリアル番号は製品保証書に記載されていますので、大切に保管しておいてください。

## 各部の名称

### バーベキューグリル




**付属アクセサリー**

標準で次のアクセサリーが付属しています。

— 溶岩石
— グリルトング
— ワイヤーブラシ（ヒーターやグリッドのお手入れに使用します。）

## 使用方法

### ご使用になる前に

機器をご使用になる前に、以下のことをご確認ください。

1. 機器と、アクセサリーをきれいに掃除してください。
2. 溶岩石を袋から出し溶岩石トレイへ全て入れてください。
3. 溶岩石は前後のヒーターの下に、均等に敷き詰めてください。
4. 上から見て、グリッドの縦のラインと下のヒーターの縦のラインがなるべく重なるように、グリッドの位置を動く範囲で調整してください。これは食品から出る油等が、直接ヒーターに当たらないようにするためです。
5. ヒーターの上にグリッドをのせて、ダイヤル位置“9”に合わせてください。そのまま数分間加熱することでご使用前の機器のにおいを取り除くことができます。

### スイッチの入れ方

ダイヤル位置を“1”から“9”のいずれかに合わせると、作動表示ランプが点灯してスイッチが入ります。

ヒーターは前後二つに分かれており、それぞれを別々に操作することができますので、異なった食材をそれぞれに適した温度で同時に焼くことができます。

### 焼き方のコツ

- 焼き始める前、ダイヤル位置“9”（強）で 5 - 6分予熱をして下に敷いてある溶岩石を充分温めてください。
- その後ダイヤル位置を“5”位（中）に落として、ヒーターの温度が落ち着いて“赤み”が消えたら、グリッドに食品をのせて焼いてください。

ヒーターの温度が高すぎると、食品から出た油などが熱いヒーターの上に落ち、その際に燃えて煙が上がります。

また、最初に溶岩石を充分に予熱することにより溶岩石が熱を蓄え、遠赤外線効果により‘炭火’で焼いたような仕上がりになります。

強火で短時間より、中火でじっくりがおいしく焼くコツです。

### スイッチの切り方

ダイヤル位置を“0”に戻して下さい。作動表示ランプが消灯します。

⚠ スイッチを切った後、30 - 45分間はグリッドに触らないようにしてください。
やけどをする恐れがあります。

⚠ 機器が完全に冷めるまではカバーを閉じないでください。また、カバーを閉じた状態で、機器を操作しないでください。機器を温かく保つ目的で、カバーを使用しないでください。

### ロースターについて（ 別売アクセサリー ）

ロースターは魚、肉、野菜、お菓子（パンケーキなど）をプレートで調理する際にご使用ください。
溶岩石は溶岩石トレイに入れたままでご使用ください。

**使い方**

1. グリッドを機器から取り外してください。
2. ヒーターの上にロースターをのせてください。
3. ダイヤル位置“9”で、5 - 6分間予熱してください。
4. 予熱後、ダイヤルを食材に適した位置まで戻し、ロースターに油をひき食材をのせてください。

## 安全機能

### オーバーヒート プロテクション

過熱すると、機器やキャビネットを守るために自動的にスイッチが切れます。機器が冷めると、再びスイッチが入ります。

## 調理のヒントとコツ

### ● グリッドを使う場合

ご使用前に、ダイヤル位置“9”で 5 - 6分予熱してください。
予熱後、ダイヤル位置を“5”位（中温）に落として焼いてください。
食材の種類、形状、大きさによりダイヤル位置はお好みで調節してください。

| 料　理 | 調理時間 | 備　考 |
|---|---|---|
| **肉料理** | | |
| ビーフステーキ：ミディアム（2 – 3 cm） | それぞれの面を 2 – 3 分 | 肉の表面に肉汁が出てきたら、ミディアム状態です。 |
| 子牛肉のカツレツ | それぞれの面を 6 分 | |
| シシカバブ（100 g） | 15 – 20 分 | 数回裏返してください。 |
| ラム肉：ミディアムレア（2 cm） | それぞれの面を 6 分 | |
| ポークテーキ（2 cm） | それぞれの面を 2 – 3 分 | 数回裏返してください。 |
| ソーセージ（50 – 100 g） | 10 – 20 分 | |
| ハンバーグステーキ（1 cm） | 12 – 15 分 | |
| 七面鳥のむね肉（1 cm） | 12 – 15 分 | |
| 手羽先（100 g） | 15 – 20 分 | 数回裏返してください。 |
| **魚・魚介料理** | | |
| エビ | 5 – 12 分 | |
| ロブスター | 7 – 15 分 | |
| サーモンステーキ | 10 – 15 分 | |
| マグロステーキ | 7 – 10 分 | |
| 切り身魚 | 6 – 8 分 | |
| マス（ 丸ごと 200 g） | 12 – 15 分 | 皮がグリッドに付かないようにご注意ください※。 |
| | | ※グリッドの上に “餅焼き用の網” を置き、 その上に魚をのせると皮が付かずきれいに焼けます。 |
| **副菜** | | |
| 野菜 | 5 – 10 分 | 大ぶりにカットしたピーマン、 ナス、 ズッキーニ等 |
| きのこ類 | 4 – 6 分 | |
| 果物：カット済み（ももや洋ナシ） | それぞれの面を 5 – 10 分 | |

### ● ロースター（AM 060 000：別売アクセサリーを使う場合）

ご使用前に、ダイヤル位置“9”で 5 - 6分予熱して下さい。

| 料　理 | ダイヤル | 調理時間 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| パンケーキ | 7 | それぞれの面を 1 – 2 分 | |
| きのこを炒める | 9 | 5 – 7 分 | |
| スクランブルエッグ | 6 – 7 | 5 – 6 分 | |
| ポテトフライ | 7 – 8 | 10 – 12 分 | |
| ひき肉を炒める | 8 – 9 | 8 – 12 分 | |
| 野菜を炒める | 7 | 6 – 8 分 | 粗みじん切りにしたピーマン、 玉ねぎ、人参、 ズッキーニ等 |

※「調理のヒント」は、あくまでもガイドラインとしてご活用ください。
　食材の状態や、さまざまな条件によって多少の違いがございます。

## 知ってて便利なヒント

- ご使用前は、必ず予熱してください。
  予熱された溶岩石の輻射熱で焼くことにより、食材の表面に表皮を作り、肉汁が出にくくなります。

- 耐熱油（例えば、ピーナッツオイル等）を食材に軽く塗ってから焼くと、表面の乾燥を防ぎ、さらに風味も増します。
  ただし油をたくさん塗りすぎると、引火することがありますのでご注意ください。

- ステーキなどを焼く場合は、塩をかけないでください。肉汁や、水溶性の栄養分が塩に吸収されて溶け出してしまう可能性があります。

- 食材はグリッドに直接置いて下さい。アルミホイル等は使用しないでください。

- 肉汁が漏れたり、食材の繊維が壊れてしまわないように、焼けたらなるべく早く裏返してください。

- 肉汁が流れ出てしまわないよう、調理中に串などで肉を突き刺さないでください。

- 肉は、骨や脂肪の間に数ヶ所切り込みを入れることにより、焼いてもゆがみにくくなります。

- 肉汁や香りが失われてしまう可能性がありますので焼き終わるまで、脂肪部分は取り除かないでください。

- 肉が焼き上がるころ、バターや塩水、またはオレンジジュース等を塗り付けると、こんがりとしたきつね色に仕上げることができます。

- ハチミツやメイプルシロップ、またはレモン汁で味付けして焼いた、旬の果物をぜひ味わってみてください。

- 調理時間の長い食材（例えば、軸付きのトウモロコシ等）の、下ごしらえも簡単にできます。

- 焼き上がった食材は、熱いうちにグリッドからおろしてください。そのまま温かいグリッド上に置いておくと、食材は硬くなってしまいます。

## お手入れとお掃除

こちらをお読みになり、正しく安全に機器のお手入れをしてください。

⚠ お手入れは、必ず機器を完全に冷ましてから行ってください。やけどをする恐れがあります。

⚠ 高圧洗浄機やスチームクリーナーは使わないでください。

### 機器のお手入れ

ご使用の度にお手入れをすると、機器に汚れがこびりつくのを防ぐことができます。この際、必ず機器を完全に冷ましてから行ってください。

落ちにくい汚れは強くこすらず、食器用洗剤を混ぜた水にしばらく浸してください。

グリッドを外してヒーターを立ち上げ、溶岩石の入っているトレイを取り外してお手入れをしてください。

| 各部のお手入れ方法 | |
|---|---|
| グリッド | ワイヤー・ブラシで軽く汚れを取り除いてください。シンク等に水をはり、グリッドを浸してください。その後、ワイヤー・ブラシと食器用洗剤で汚れを落とし、完全に乾かしてください。<br>**食洗機では洗わないでください。** |
| ステンレス部分 | 少量の洗剤を溶いた水で湿らせた柔らかい布で汚れを拭きとってください。<br>頑固な汚れは、水を含んだ布をあて、しばらくおいてください。 |
| 溶岩石トレイ | 溶岩石トレイから溶岩石を取り除いてください。少量の洗剤を溶いた水と柔らかいブラシで汚れを落としてください。その後、柔らかい布で拭いて乾かしてください。<br>頑固な汚れはしばらく水に浸してふやかしてください。 |
| 溶岩石 | 溶岩石は油を吸いヒーターで焼かれると黒くなります。<br>黒くなった石は取り替えてください。<br>詰替用溶岩石（LV 030 000）は別売アクセサリーとして購入できます。 |

| 各部のお手入れ方法 | |
|---|---|
| グリストレイ | 少量の洗剤を溶いた水と柔らかいブラシで汚れを落としてください。その後、柔らかい布で拭いて乾かしてください。<br>頑固な汚れはしばらく水に浸してふやかしてください。 |
| コントロールパネル | 少量の洗剤を溶いた水で湿らせた、柔らかい布で汚れを拭いてください。この際、あまり水を多く使わないでください。<br>そして柔らかい布で水気を拭きとり、乾かしてください。<br>コントロールパネルに酸を含む食材（例えば、酢、ケチャップ、マスタード、マリネ等）が付いた場合、なるべく早く拭きとってください。 |
| コントロールノブ（ダイヤル） | 少量の石鹸水で湿らせた、柔らかい布で汚れを拭いてください。この際、あまり水を多く使わないでください。 |
| ロースター AM 060 000（別売品） | ご使用後、サラダ油とあら塩をよくませたものを布につけてこすり、その後乾いた布で拭き取るときれいになります。<br>長い間お使いにならない場合は、サラダ油を表面に軽く塗ってください。<br>**食洗機では洗わないでください。** |

### クリーナーについてのご注意

次のような洗剤、お手入れ用品は使用しないでください。

- 研磨剤を含んだものや、強力な洗剤。
- 酢やクエン酸等の酸性の洗剤。
- 塩化物を含んだものやアルコール含有量の高い洗剤。
- オーブン用クリーナー。
- 硬いスポンジやブラシ、またはスチールウール。
- お手入れは、ご使用になるスポンジの汚れを落としてから行ってください。

## アフターサービスについて

機器の作動ができなくなった場合は、電源プラグがコンセントから抜けていないか、ブレーカーが落ちていないかを確認してください。
電源に異常がないにもかかわらず機器が作動しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いて、機器を購入された販売店か、もしくはサービス店までお問い合わせ下さい。

## 梱包材と使用済み機器の廃棄処分

新しい機器の梱包材や古い機器自体には、原料や再生利用可能な材料を含んでいます。個々の部品に応じた処分をして下さい。

処分方法については、この機器をお買い上げいただいた販売店、または各自治体にお問い合わせ下さい。

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Sraße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000576975 ja (910117)

輸入発売元

株式会社 N. TEC
〒651-1411
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7
☎ 078-904-3101　FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC　東京支店
〒101-0032
東京都千代田区岩本町2-8-9 林慶ビル6F
☎ 03-5833-0833　FAX 03-5833-0855

GAGGENAU